DRINKS.

The Seventh Sense Lavendel Bitter 10cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	700429
Alkoholgehalt	48.8%
Flascheninhalt	10cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Basel-Landschaft
Abfüller	Schneider & The Seventh Sense, Oberwilerstrasse 21, 4107 Ettingen, Schweiz
Marke	The Seventh Sense
Typ	Cocktail-Bitter
Anwendung	Zubereitung von Cocktails
Degustationsnotiz	Kräftig florale Nase. Lavendelaroma, gefolgt von einer trockenen Bitterkeit.
Verkehrsbezeichnung	Aromatic Bitter
Details	Lavendel-Aroma auf der Basis von Riesling x Silvaner Brand

Beschreibung

Der Gründer und Inhaber der Marke The Seventh Sense, Michael Schneider, liefert als unternehmerischer Barkeeper eine beeindruckende "one-man-show" ab. Dabei verewigte er sich gleich selbst im Firmenlogo, das wie eine historische Porträtskizze anmutet. Sein Sortiment, welches mit einem Kaffeelikör, einem Rumlikör und einem Gin begann, wächst kontinuierlich an, denn die Ideen zu neuen Cocktailrezepten und brauchbaren Geschmacksrichtungen gehen ihm nie aus. Im Mittelpunkt des The Seventh Sense Lavendel Bitters steht die beliebte Zier- und Duftpflanze mit dem violetten Blütenstand, die an trockenen Standorten an der Mittelmeerküste wächst. In Kombination mit dem Riesling x Silvaner Brand ergeben die Blätter einen kräftig floralen Bitter, der bei der Zubereitung von Cocktails und in der

mediterran angehauchten, experimentellen Küche sein Einsatzgebiet hat.